

COGUMELOS À GREGA



INGREDIENTES

- 800 G COGUMELOS
- 1 CEBOLA
- 1 C. DE SOPA DE SEMENTES DE COENTROS
- 1 C. DE SOPA DE TOMILHO
- 4 C. DE SOPA DE AZEITE
- 10 CL VINHO BRANCO
- 6 CL SUMO DE LIMÃO
- 140 G POLPA DE TOMATE
- 3 C. DE SOPA DE AÇÚCAR
- SAL

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente. Coloque-a na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 20 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Raspe as laterais da taça e junte o azeite e os coentros. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. Entretanto, lave e corte os cogumelos em quatro. Após 5 min. de cozedura, junte os cogumelos, o tomilho, o vinho branco, o sumo de limão, a polpa de tomate, o açúcar e tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 100 °C durante 30 min.
4. Deixe arrefecer, coloque no frigorífico e sirva bem frio.